

# Votre événement à l'AUBERGE DU PAYS DE RETZ



Hôtel Restaurant 

**Auberge**  
DU PAYS DE RETZ



Rue du grand pré - Zone de loisirs - 44710 PORT-SAINT-PERE (25 minutes de Nantes)  
02 40 04 84 84 - [contact@aubergedupaysderetz.fr](mailto:contact@aubergedupaysderetz.fr)



# QUI SOMMES NOUS ?



# AUBERGE DU PAYS DE RETZ

## UNE CUISINE MAISON ET DES PRODUITS FRAIS

Le restaurant l'Auberge du Pays de Retz vous propose une cuisine traditionnelle, gourmande et créative, mais également grillades, rôtissoire et produits de la mer.

Après un parcours brillant dans différents établissements avec Christian Constant, Les Frères Roux ou Paul Bocuse, notre chef Gabriel Bouteiller saura vous faire découvrir de nouvelles saveurs à travers un mélange de mets et de vins sélectionnés avec amour.

Attachée à une cuisine de qualité, notre brigade saura vous transmettre son affection pour les produits frais dans l'assiette !

Côté restaurant, venez admirer l'impressionnant grill qui trône dans la salle principale et fera le bonheur de vos papilles, ainsi que notre grand buffet qui ravira vos yeux et mettra en éveil votre odorat.

Petites ou grandes tables, tout est possible !

### NOMBREUX SERVICES :

Bar

Restaurant

Soirées à thème

Organisation d'évènements

Mariages

Séminaires

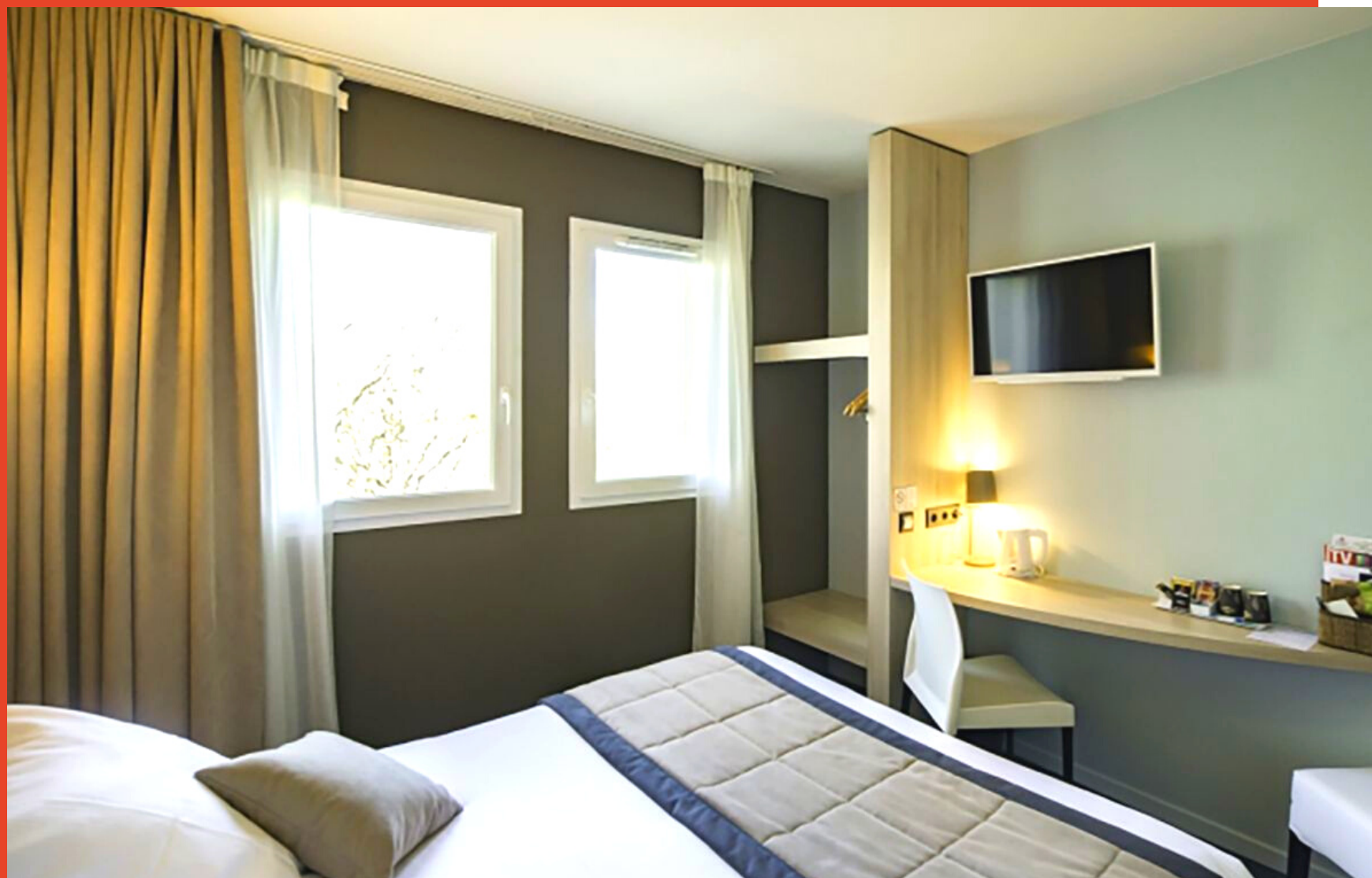
Sépultures

Privatisation de salle

Plats et buffets à emporter







# HÔTEL NUIT DE RETZ \*\*\*\*



## 43 CHAMBRES CHALEUREUSES

Pour vous réveiller en douceur, un petit-déjeuner buffet gourmand vous sera servi dans le hall spacieux.

Composé de produits frais et variés, sucrés et salés, boissons chaudes et jus de fruits pressés.

Également à votre disposition un espace privatisable avec sauna, hammam, jacuzzi et service de massage pour une pause bien-être.

Vous apprécierez notre oasis nichée au cœur de la propriété où vous pourrez vous détendre en flottant dans une piscine à 28 °C ouverte d'avril à début octobre de 9h à 20h (selon la météo).

## PARKING ET EXTÉRIEURS :

Parking extérieur gratuit et sécurisé  
(équipé de caméras de surveillance et fermé la nuit entre 23h00 et 07h00)

50 places ainsi que 2 places pour personnes à mobilité réduite

1 place plus large est prévue pour garer bus ou camion

Vous pouvez également trouver sur le parking du restaurant, une borne électrique.







# LIEUX DE RÉCEPTION





# RESTAURANT

- NON PRIVATISÉ : GROUPES JUSQU'À 40 PERSONNES

## SALLE PRIVÉE 20M<sup>2</sup>

- PRIVATISATION 16 PERSONNES (ASSISES) MAXIMUM  
DÉJEUNER - JUSQU'À 16H00  
DÎNER - JUSQU'À 00H00

DÉJEUNER

12h00 / 16h00

100.00 €

DÎNER

19h00 / 00h00

100.00 €





# SALLE SAINT-GABRIEL 250M<sup>2</sup>



## LOCATION DE SALLE AVEC SERVICES DE L'AUBERGE

Période du 01/10 au 30/04	Midi (semaine) - <b>400€</b> Midi (week-end) - <b>400€</b>	Soir (semaine) - <b>600€</b> Soir (week-end) - <b>800€</b>	Journée (semaine) - <b>900€</b> Journée (week-end) - <b>1500€</b>
Période du 01/05 au 30/09	Midi (semaine) - <b>400€</b> Midi (week-end) - <b>1500€</b>	Soir (semaine) - <b>600€</b> Soir (week-end) - <b>1500€</b>	Journée (semaine) - <b>900€</b> Journée (week-end) - <b>1500€</b>
HORAIRES	Déjeuner : 12h00/17h00 Dîners : 18h30/01h00		
SUPPLÉMENT	de 01h00 à 02h00 : 210€		
CONDITIONS	Notre équipe se charge de la mise en place de la salle : mobilier, linge, vaisselle et verrerie. Vous vous chargez de la décoration. La salle doit être libérée à l'heure convenue avec la direction/service commercial.		

# SALLE SAINT-GABRIEL 250M<sup>2</sup>



## LOCATION DE SALLE AVEC TRAITEUR EXTÉRIEUR

Période du 01/10 au 30/04	Midi (semaine) - <b>300€</b> Midi (week-end) - <b>400€</b>	Soir (semaine) - <b>500€</b> Soir (week-end) - <b>800€</b>	Journée (semaine) - <b>700€</b> Journée (week-end) - <b>1000€</b>
Période du 01/05 au 30/09	Midi (semaine) - <b>350€</b> Midi (week-end) - <b>1000€</b>	Soir (semaine) - <b>550€</b> Soir (week-end) - <b>1000€</b>	Journée (semaine) - <b>900€</b> Journée (week-end) - <b>1000€</b>
HORAIRES	Déjeuner : 12h00/17h00 Dîners : 18h30/01h00		
SUPPLÉMENT	de 01h00 à 02h00 : <b>210€</b>	SUPPLÉMENT	Gestion des déchets - <b>100€</b>
CONDITIONS	<ul style="list-style-type: none"><li>- Vous êtes en charge de la préparation de la salle de A à Z. Nous vous mettons à disposition nos tables et nos chaises.</li><li>- La salle et la cuisine doivent être libérées à l'heure convenue avec la direction/service commercial, rangée et nettoyée.</li><li>- Caution demandée : 1000€.</li><li>- Vous apportez vos produits ménagers.</li><li>- Si vous ne souhaitez pas faire le nettoyage de la salle, un forfait nettoyage de 380,00€ vous sera facturé</li></ul>		



# MOS SERVICES

## MISE EN PLACE DE LA SALLE

- Mise en place des tables et des chaises
- Buffet pour l'apéritif

## SERVICE

- Pour l'apéritif :  
Service au buffet et passage des plateaux parmi vos convives
- Pour le repas :  
Service à l'assiette à table ou cocktail dinatoire (possibilité de louer des mange-debout)

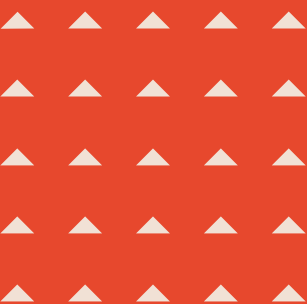
## PERSONNEL

- 1 serveur pour 40 convives  
dont 1 maître d'hôtel

## DRESSAGE DES TABLES

- Nappes et serviettes en tissu
- Couverts et verrerie gamme Élégance
- Vaisselle

# A PÉRITIF





# COCKTAIL

## ASSORTIMENT DE CANAPÉS & VERRINES (selon disponibilités et saisons des produits)

### VERRINES

Mousse de céleri et magret fumé  
Tartare de saumon aux saveurs asiatiques  
Thon et sa crème acidulée  
Tartare de concombre à la menthe et sa mousse de fromage

### CANAPÉS PRESTIGE

Tortillas aux poivrons  
Moelleux au citron et saumon gravlax à l'aneth  
Wraps de saumon fumé  
Tartelette au foie gras et chutney exotique  
Bouchée de magret et confit d'oignons

**1.15€/PIÈCE**

Nous nous chargeons de créer un assortiment

### FARANDOLE DE PETITS PAINS

Poulet et curry  
Mousse de canard  
Rillettes de sardines

Rillettes de thon

### CASSOLETTES ET CUILLÈRES CHINOISES

Carpaccio de bœuf mariné  
Tomates confites à la mozzarella et basilic  
Carpaccio de Saint-Jacques, huile d'agrumes et œufs de truite  
Gambas aux petits légumes au curry

## BOISSONS (minimum 8 personnes)

PUNCH AU MUSCADET, SANGRIA, PLANTEUR, KIR, COCKTAIL SANS ALCOOL

**3,50€/VERRE**





# A TELIERS CULINAIRES

uniquement en salle Saint-Gabriel

## PLANCHA DES CARNIVORES

150 PIÈCES - 225.00€

Filet de bœuf et son jus corsé aux 5 baies Volaille  
Magret de canard mariné au piment d'Espelette

## FOIE GRAS

100 PIÈCES - 180.00€

Foie gras poêlé, fleur de sel de Guérande et son chutney aux saveurs exotiques

## JAMBON

150 PIÈCES - 187.50€

Découpe de jambon sec devant les convives

## PLANCHA DES PISCIVORES

150 PIÈCES - 225.00€

Gambas marinées au gingembre, citron vert aux arômes de citronnelle  
Noix de Saint-Jacques à l'huile vierge

## QUAI DE L'ÉCAILLER

150 HUÎTRES - 210.00€

Ouverture d'huîtres devant les convives,  
Pain de seigle  
Sauce à l'échalotte, citron et beurre demi-sel

## SAUMON

100 PIÈCES - 150.00€


Découpe de saumon gravlax aux herbes

## PANINIS

150 PIÈCES - 187.50€

Jambon et emmental  
Saumon fumé et crème ciboulette Poulet et mozzarella





# MENUS & BOISSONS



# MENU DOUCEUR

## MENU UNIQUE

POISSON OU VIANDE  
ET DESSERT

39.90€ TTC  
supplément fromages 5€

ENTRÉE, POISSON OU VIANDE,  
FROMAGE ET DESSERT

48.00€ TTC

ENTRÉE, POISSON, VIANDE,  
FROMAGE ET DESSERT

51.50€ TTC

## ENTRÉES

Salade de Saint-Jacques à l'aneth  
Tartare de saumon et langoustines  
Crème de parmesan aux cèpes et son œuf mollet

## POISSONS

Dos de cabillaud à l'émulsion de champagne  
Pavé de saumon et sa crème citronnée  
Sandre au beurre blanc maison  
(accompagné de légumes de saison ou riz Thaï)

## VIANDES

Pavé de bœuf et son jus corsé aux 5 baies  
Filet de canette aux herbes  
Suprême de pintadeau aux pleurotes  
(accompagné de mesclun de salade et gratin dauphinois)

## FROMAGE

Assiette du fromager et son mesclun de salade

## DESSERTS

Royal feuilleté chocolat  
Bavarois fruits rouges  
Fraisier (selon saison)

*Ou avec supplément de 3€/personne :*  
Pièce montée (3 choux ou 3 macarons par personne)

Café et son chocolat  
Eau plate





# MENU PASSION

## MENU UNIQUE

**POISSON OU VIANDE  
ET DESSERT**

**48.40€ TTC**  
supplément fromages 5€

**ENTRÉE, POISSON OU VIANDE,  
FROMAGE ET DESSERT**

**56.50€ TTC**

**ENTRÉE, POISSON, VIANDE,  
FROMAGE ET DESSERT**

**60.00€ TTC**

## ENTRÉES

Assiette du pêcheur (3 huîtres Vendée Atlantique, 3 langoustines, 3 crevettes roses et 3 bulots)  
Assiette de l'océan (saumon fumé Norvégien, saumon mariné, rillettes de thon et tartare de Saint Jacques)  
Marbré de foie gras, émincé de magret de canard, gésiers tièdes et confit d'oignons

## POISSONS

Filet de bar et son coulis de poivrons  
Queue de lotte rôtie avec son chorizo  
Brochette de noix de Saint-Jacques et sa crème de crustacés  
(accompagné de légumes de saison ou riz Thaï)

## VIANDES

Pavé de veau rosé et sa crème aux morilles  
Tournedos de filet de bœuf Rossini et son jus réduit au foie gras  
Magret de canard et sa sauce à l'orange  
Gigot d'agneau rôti à la fleur de sel  
(accompagné d'un écrasée de pommes de terre et d'une tombée de champignons)

## FROMAGE

Assiette du fromager et son mesclun de salade

## DESSERTS

Royal feuilleté chocolat  
Bavarois fruits rouges  
Fraisier (selon saison)

*Ou avec supplément de 3€/personne :*  
Pièce montée (3 choux ou 3 macarons par personne)

Café et son chocolat  
Eau plate





# MENUS ENFANT

## MENU UNIQUE

### MENU ENFANT

2 PLATS 11.00€ TTC  
3 PLATS 15.00€ TTC

### MENU ADO

20.00€ TTC

## ENTRÉES

Assiette du Maraîcher  
Assiette du Charcutier

## ENTRÉES

Salade Maraîchère  
Saumon fumé, blinis et sauce échalotes  
Foie gras de canard maison et ses toasts

## PLATS

Steak de bœuf frais haché  
Nuggets de poulet  
Pavé de saumon  
(accompagné de légumes de saison ou pommes de terre grenailles)

## PLATS

Escalope de dinde à la crème  
Bavette à l'échalote  
Pavé de saumon  
(accompagné de légumes de saison ou pommes de terre grenailles)

## DESSERTS

2 boules de glace  
Salade de fruits

## DESSERTS

Tarte fine aux pommes  
Crème brûlée  
Salade de fruits

Gâteau commun : 3€ de supplément



# NOS BUFFETS

## BUFFET DU MARCHÉ

20.00€ / PERSONNE

- Salades composées : Piémontaise, taboulé et macédoine de crabes
  - Charcuteries : Jambon de Vendée, saucisson sec, saucisson à l'ail, andouille et salami
- Viandes froides : Rôti de porc, poulet rôti et bœuf émincé
  - Plateau composé de 3 fromages
    - Tarte aux pommes

## BUFFET GOURMAND

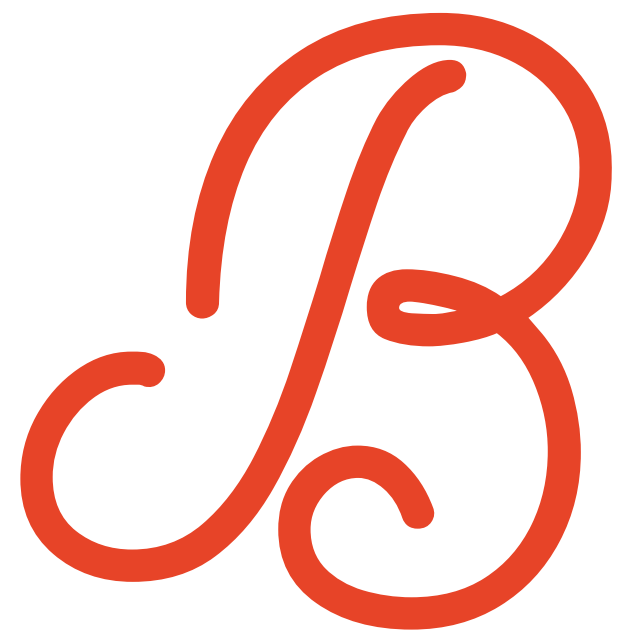
28.00€ / PERSONNE

- Salades composées : Salade de fruits de mer, salade paysanne et salade provençale
- Duo des mers : Terrine de poisson, médaillon de saumon sur son lit de macédoine et sa sauce ciboulette
- Charcuteries : Jambon de Vendée, saucisson sec, saucisson à l'ail, andouille et salami
  - Viandes froides : Rôti de porc, poulet rôti et bœuf émincé
    - Plateau composé de 3 fromages
- Desserts : Fraisier (selon saison) ou royal feuilleté chocolat ou bavarois fruits rouges



Nos buffets sont accompagnés de pain, chips et condiments. Ils sont réalisable en salle Saint-Gabriel ou à emporter





# BOISSONS

---

## FORFAIT VINS

12.50€ PAR PERSONNE

Vins blancs : Muscadet Sèvre et Maine sur Lie ou Côtes de Ventoux ou Bordeaux Supérieur Monopole  
Vins rouges : Saint Chinian ou Côtes de Ventoux ou Bordeaux Supérieur Monopole

## TROU NORMAND

3.50€ PAR PERSONNE

Vodka sorbet citron vert  
Poire sorbet poire  
Calvados sorbet pomme

## CASCADE DE CHAMPAGNE

9.00€ PAR COUPE

Montage de la cascade et Champagne fourni par nos soins

## CASCADE DE PÉTILLANT

5.00€ PAR COUPE

Montage de la cascade et pétillant fourni par nos soins

## FORFAIT BOISSONS

15,00€ PAR PERSONNE

1 apéritif, vin blanc et rouge, eau plate et café

## MONTAGE CASCADE

0.50€ PAR COUPE

Dans le cas où vous fournissez vos boissons

## FORFAIT SOFTS ENFANTS & ADOS

3.00€ PAR PERSONNE

Eau, Coca-Cola et jus de fruits

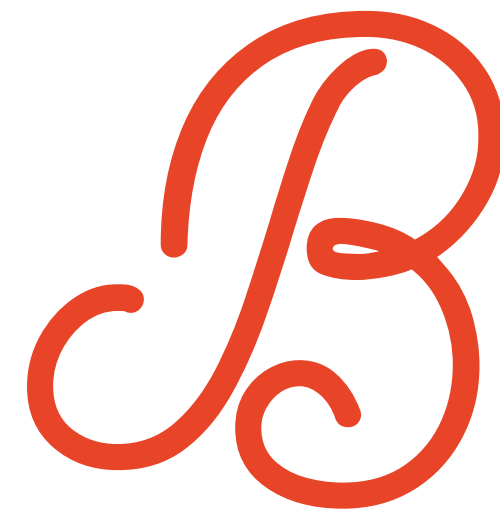
## DROIT DE BOUCHON

de 1.00 € à 5.00 € PAR PERSONNE

Nous les rafraichissons et les servons

*L'abus d'alcool est dangereux pour la santé - A consommer avec modération*





# BOISSONS & GRIGNOTAGE

## BOISSONS ALCOOLISÉES

Chardonnay ou Muscadet 75cl	15.00€
Bordeaux ou Côtes de Ventoux 75cl	15.00€
Bouteille de Pétillant	35.00€
Bib de rosé, rouge ou blanc 10L	40.00€
Bouteille de Champagne "Sélection de l'Auberge"	75.00€
Fût de bière 30L (tireuse et gobelets)	130.00€
Fût de bière 20L (tireuse et gobelets)	90€
Fût de Cidre (Brut ou Doux)	80€
Location de tireuse	70€

## SOFTS

Café en percolateur	1.00€
Eau de source 1.5L	2.00€
Perrier 1.25L	2.50€
Coca-cola 1.25L	3.00€
Jus d'orange 1L	3.00€

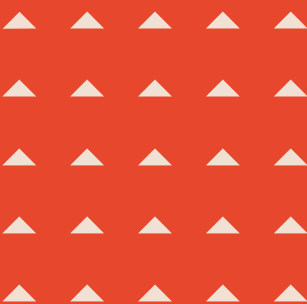
## GOURMANDISES

Réduction sucrée - la pièce	1.15€
Brioche - par personne	2.00€
Mini-crêpes (confitures et nutella) - 100 pièces	100.00€
Pop corn - 50 portions	100.00€
Barbe à papa - 50 bâtonnets	125.00€
Fontaine à chocolats et fruits frais - 100 brochettes	150.00€
Atelier paninis nutella - 150 pièces	187.50€
Corbeille de fruits pour 100 personnes	600€
Corbeille de fruits pour 40 personnes	300€
Pain surprise	35€

## DIVERS

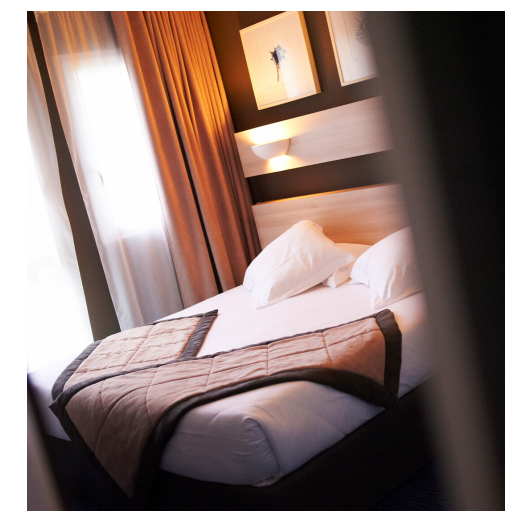
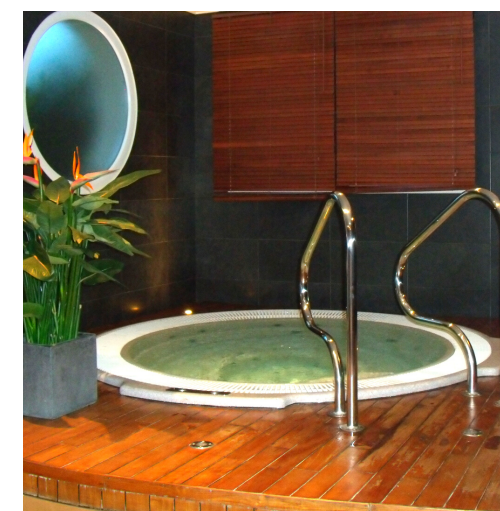
Location micro, enceinte ou vidéoprojecteur	80.00€
Personnel - tarif à l'heure et par personne	59.00€
Heure supplémentaire privatisation de la salle (jusqu'à 2h00 maximum)	210.00€

# HÉBERGEMENT





# RÉSERVATION DE CHAMBRES, PRIVATISATION DE L'HÔTEL



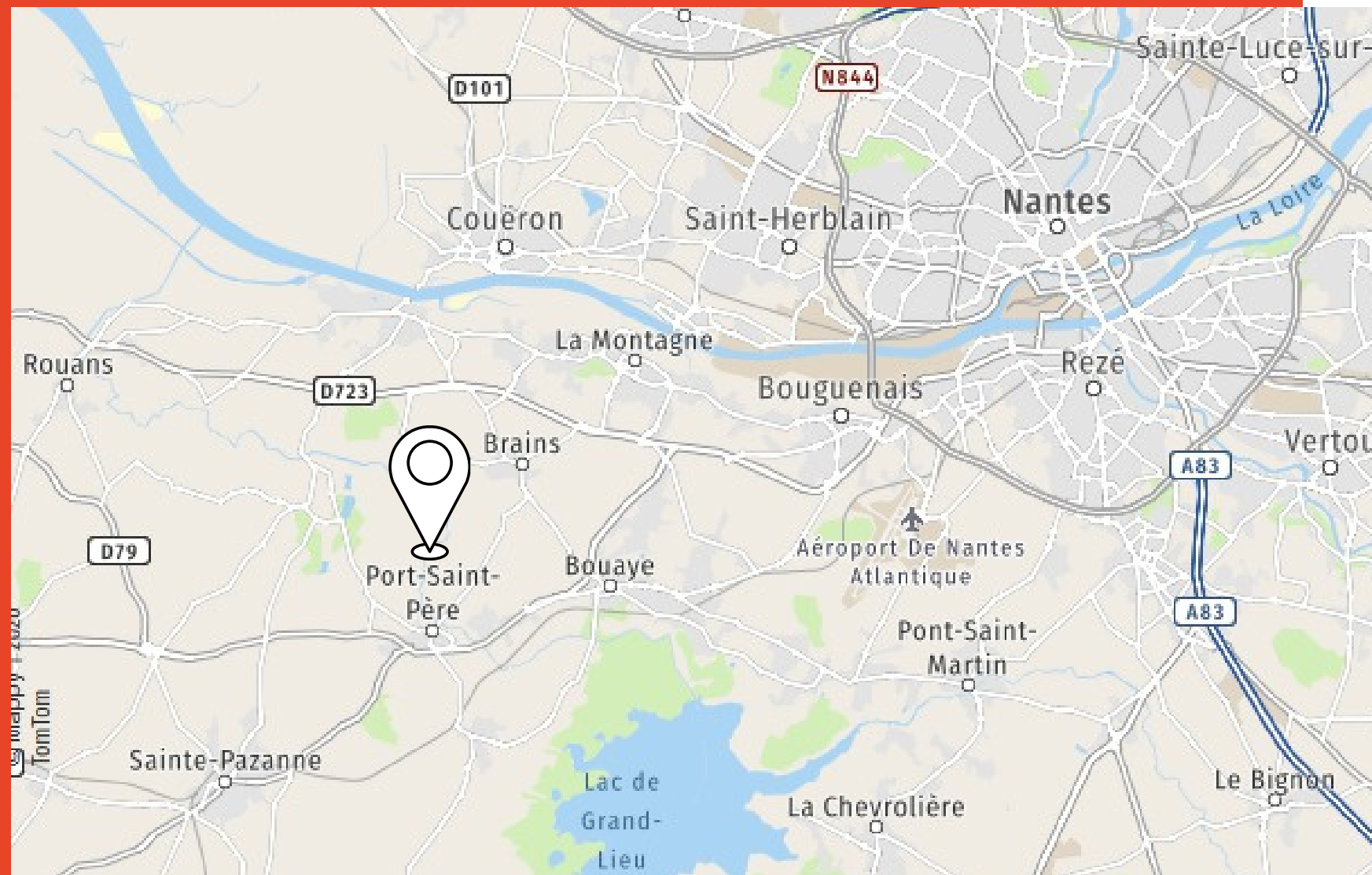
- 43 CHAMBRES  
Doubles, lits jumeaux, familiales, communicantes
- SPA, piscine, hammam, sauna, massages
- Petit-déjeuner continental
- Espaces verts
- Location de vélo
- Parking sécurisé gratuit

**TARIFS SUR DEVIS UNIQUEMENT**



ENVIE DE NOUS  
RENCONTREZ ?





# NOUS TROUVER



Aéroport Nantes Atlantique - 14 km - 15 minutes en voiture



Gare de Nantes - 21.6 km - 25 minutes en voiture



**De Rennes / Vannes / Paris ou stade de la Beaujoire**  
Sortie n°52a porte de Bouguenais, direction Noirmoutier, Pornic  
Sortie Zone de loisirs de Port-Saint-Père  
L'Auberge se situe à 50 mètres sur ce même axe

**De Bordeaux ou de l'aéroport Nantes Atlantique**  
Sortie n°52b porte de Bouguenais, direction Noirmoutier, Pornic  
Sortie Zone de loisirs de Port-Saint-Père  
L'Auberge se situe à 50 mètres sur ce même axe

# SUIVEZ NOTRE ACTUALITÉ

[www.auberge-du-pays-de-retz.fr](http://www.auberge-du-pays-de-retz.fr)



## PARTENAIRES



fleurs & design



## MEMBRES

























